



	Du 27 février au 3 mars	qualité	Du 6 au 10 mars	qualité	Du 13 au 17 mars	qualité	Du 20 au 24 mars	qualité	Du 27 au 31 mars	qualité
<b>LUNDI</b>	Friand au fromage Poulet rôti sauce BBQ Haricots plats  Fruit frais de saison		<b>Repas Végétarien</b> Salade mimosa Pennes sauce aux fromages (emmental, cheddar)  Fruit frais de saison		Salade fromagère Paupiette de veau Petits-pois au jus Compote de pommes		Bouillon aux vermicelles Sauté de dinde à la crème Jeunes carottes  Yaourt au lait entier		Porc au caramel Riz semi-complet Saint Paulin Fruit frais de saison	
	Yaourt + Madeleine		Céréales + lait		Fromage blanc + moelleux fraise		Compote + Madeleine		Yaourt aro + barre bretonne	
<b>MARDI</b>	<b>Repas Végétarien</b> Batavia au gouda Tortellonis aux épinards et ricotta gratinés  Salade de fruits frais		Duo carottes-radis râpés Paleron de bœuf braisé Pommes sautées  Flan au chocolat		Chou chinois vinaigrette Poisson du jour aux agrumes Purée de légumes  Crème dessert		Calamars à la Romaine Semoule sauce tomate Camembert Fruit frais de saison		Potage de légumes Rôti de bœuf Haricots-plats  Liégeois	
	Pain + confiture + sirop		Fruit frais + Madeleine		Pain + chocolat + sirop		Céréales + lait		Compote + moelleux chocolat	
<b>MERCREDI</b>	Pâté de campagne Blanquette de poisson Brocolis Fromage Gâteau Basque		Salade mêlée aux croûtons Escalope Viennoise Légumes du marché Fromage Flan pâtissier		Velouté de potiron Lasagnes bolognaises Salade verte Fromage Fruit frais de saison		Betteraves vinaigrette Chipolatas Haricots-blancs au thym Fromage Entremets		Feuille de chêne aux croûtons Poulet rôti Légumes du marché Fromage Fromage blanc confiture	
	Pain au lait + lait		Pain + chocolat + sirop		Brioche + confiture		Pain + chocolat + sirop		Fruit frais + Madeleine	
<b>JEUDI</b>	Rougail saucisse Riz pilaf Coulommiers Fruit frais de saison		Céleri rave aux pommes Sauté de porc façon Goulasch Boulgour Yaourt sucré		 <b>Menu des enfants</b>		<b>Repas Végétarien</b> Carottes râpées aux pois-chiches Pizza aux légumes Salade verte Fromage blanc vanillé			
	Flan vanille + moelleux fraise		Compote + Barre Bretonne				Pain + fromage			
<b>VENDREDI</b>	Potage de légumes Bœuf Mode (sauté de bœuf aux carottes)  Yaourt aux fruits		Potage de légumes Filet de poisson pané Epinards béchamel  Pâtisserie du chef		<b>Repas Végétarien</b> Haricots rouges à la Mexicaine Riz basmati Suisse aux fruits Fruit frais de saison		Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Edam Fruit frais de saison		<b>Repas Végétarien</b> Batavia au maïs Gratin de chou-fleur, pommes de terre et œufs durs  Tarte aux pommes	
	Pain + pâte à tartiner		Pain + confiture + lait		Flan + brioche		Beignet aux pommes + lait		Pain + pâte de fruits + lait	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge



Local

